



Łódzkie Zakłady Metalowe LOZAMET Spółka z o.o.

91-202 Łódź , ul.Warecka 5
Skr. pocztowa 42, 91-101 Łódź
telefon: (042) 613 40 01
fax: (042) 613 40 09
fax: (042) 613 40 10
internet: www.lozamet.com.pl
e-mail: lozamet@lozamet.com.pl
info@lozamet.com.pl

DOKUMENTACJA TECHNICZNO-RUCHOWA

PATELNIĄ PRZECHYLNA ELEKTRYCZNA

TYP: PHA.025

CE

Dotyczy wyrobów od numeru seryjnego: 001
do numeru seryjnego:

SPIS TREŚCI

	strona
1. CHARAKTERYSTYKA PATELNI.....	3
1.1. Zastosowanie	3
1.2. Charakterystyka techniczna.....	3
1.3. Ogólny opis budowy patelni elektrycznej.....	3
2. INSTRUKCJA MONTAŻU	4
2.1. Ustawienie	4
2.2. Przyłączenie do instalacji	4
2.2.1. Wentylacja	4
2.2.2. Przyłączenie do instalacji elektrycznej	4
3. INSTRUKCJA OBSŁUGI	5
3.1. Przygotowanie patelni do pracy	5
3.2. Próbny rozruch.....	5
3.3. Czynności podczas pracy	5
3.3.1. Włączenie ogrzewania płyty grzewczej.....	5
3.3.3. Przechylenie zbiornika /misy/, zlewanie produktu	6
3.4. Czynności po zakończeniu pracy patelni	7
3.5. Uwagi eksploatacyjne	7
4. WSKAZANIA BEZPIECZEŃSTWA I HIGIENY PRACY	7
5. INSTRUKCJA KONSERWACJI, KONSERWACJA I NAPRAWY	8
5.1. Konserwacja ciągła.....	8
5.2. Konserwacja okresowa	8
5.3. Naprawy i remonty	8
5.4. Wykaz typowych uszkodzeń i zalecane sposoby naprawy.....	8
6. WYPOSAŻENIE PATELNI.....	9
7. WYKAZ CZĘŚCI ZAMIENNYCH.	9
8. OPISY ZAŁĄCZONYCH RYSUNKÓW.....	10

1. CHARAKTERYSTYKA PATELNI

1.1. Zastosowanie

Patelnia elektryczna służy do przyrządzania produktów spożywczych wymagających smażenia, duszenia bądź też podgrzewania. Jej przechylny zbiornik /misa/ umożliwia zlanie produktu lub zużytego oleju oraz znacznie ułatwia mycie. Patelnia elektryczna przeznaczona jest do użytkowania w zakładach zbiorowego żywienia.



Patelni nie należy używać do smażenia w głębokim tłuszczu. Praca przy nastawionej temperaturze powyżej 210°C może spowodować samozapłon tłuszczu lub oleju.



Temperatury od 210 do 270°C przeznaczone są wyłącznie do smażenia i pieczenia produktów spożywczych bezpośrednio położonych na płycie grzewczej, bez oleju.



Patelni nie należy użytkować jako frytkownicy



Patelnia nie może być przemieszczana z podłączonym przewodem zasilającym, w stanie gorącym powyżej 40°C na powierzchni misy oraz z wsadem w misie

1.2. Charakterystyka techniczna

Dane techniczne	Typ PHA.025
Materiał płyty grzewczej	stal kwasoodporna
Przechył	ręczny
Wymiary gabarytowe	700 mm x 865 mm x 970 mm
Pojemność nominalna zbiornika	26 dm ³
Głębokość zbiornika – całkowita	150 mm
Głębokość zbiornika – użytkowa	110 mm
Powierzchnia płyty grzewczej	0,22 m ²
Wymiary płyty grzewczej	530 x 420 mm
Wydajność	100 kotł./h
Zakres regulacji temperatury	50°C ÷ 270°C
Moc znamionowa	5,4 kW
Stopień ochrony obudowy	IP 22
Masa	60 kg
Dane przyłączenia	
Zasilanie przewód z wtyczką	3N ~ 50 Hz 400V, 16A
Wymagane zabezpieczenie instalacji elektrycznej	13 A

1.3. Ogólny opis budowy patelni elektrycznej

Patelnia elektryczna typu PHA.025 zbudowana jest z przechylnego zbiornika /rys.1, poz.1/ zawieszona na podstawie z rur prostokątnych /rys.1, poz.10/, w której znajdują się regulowane stopki /rys.1, poz.11/. Przechylenie zbiornika odbywa się ręcznie za pomocą uchwytu i dźwigni mechanizmu zapadkowego /rys.1, poz.4, 5/. Zbiornik wyposażony jest w pokrywę /rys.1, poz.2/ z uchwytem i przeciwwagą /rys.1, poz.3/, która umożliwia utrzymanie pokrywy w dowolnym położeniu. Pod dnem zbiornika znajduje się dodatkowa płyta przewodząca ciepło pod którą umieszczone są grzałki elektryczne. Układ regulacji temperatury z pokrętkiem /rys.1, poz.7/ zapewnia płynną regulację temperatury w zakresie od 50°C do 270°C.

2. INSTRUKCJA MONTAŻU

2.1. Ustawienie

Pomieszczenie przeznaczone do eksploatacji patelni powinno posiadać:

- instalację elektryczną 3 fazową o napięciu 400V, 3N ~ 50 Hz,
- skuteczną instalację ochronną,
- instalację wodociągową,
- instalację kanalizacyjną,
- skuteczną wentylację;

Ustawić urządzenie na twardym, niepalnym podłożu i wypoziomować za pomocą regulowanych stopek. W przypadku gdy urządzenie ma być ustawione w pobliżu ścian, przegród, mebli kuchennych, wykończeń dekoracyjnych itp. powinny być one wykonane z materiałów niepalnych albo pokryte odpowiednim niepalnym, izolującym cieplnie materiałem (zaleca się zachować minimalny odstęp od ścian co najmniej 80mm). Ponadto należy zwrócić uwagę na przestrzeganie przepisów dotyczących ochrony przeciwpożarowej.

Zaleca się tak ustawić urządzenie, aby zawartość zbiornika mogła być zlewana bezpośrednio do kratki ściekowej znajdującej się w podłodze. Ułatwi to mycie zbiornika.

Urządzenie ustawić pod okapem, aby całkowicie usunąć opary powstające w procesie przygotowywania produktów spożywczych. Wysokość od okapu do podłogi powinna wynosić minimum 1800mm.

2.2. Przyłączenie do instalacji

Podczas instalowania urządzenia należy przestrzegać następujących obowiązujących przepisów:

- Normy, przepisy, zarządzenia budowlane i przeciwpożarowe.
- Przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy.
- Normy, przepisy, zarządzenia dotyczące instalacji i urządzeń elektrycznych.

Instalator powinien:

- Zapoznać się z informacjami umieszczonymi na tabliczce znamionowej.
- Sprawdzić skuteczność działania wszystkich elementów urządzenia.
- Zapoznać użytkownika z obsługą urządzenia.

2.2.1. Wentylacja

- 1) Pomieszczenie kuchenne powinno być dobrze wentylowane aby uzupełniać usuwane powietrze.
- 2) Zaleca się ustawić urządzenie pod okapem wyciągu co zapewni szybkie odprowadzenie oparów.
- 3) Regularnie czyścić filtry i przewody wentylacyjne. Do czyszczenia filtrów nie stosować palnych płynów i rozpuszczalników.
- 4) Okresowo sprawdzać wlot i wylot powietrza, czy nie są uszkodzone oraz czy przepływ nie jest utrudniony.


2.2.2. Przyłączenie do instalacji elektrycznej

Patelnia wyposażona jest w przewód zasilający o długości ~ 3 m zakończony wtyczką 5 x 16 A.

- a) Sprawdzić zgodność parametrów instalacji elektrycznej z danymi znamionowymi patelni,
- b) Sprawdzić stan osprzętu elektrycznego patelni.
- c) Dokonać pomiaru skuteczności ochrony przeciwporażeniowej /zerowanie lub uziemienie/.
- d) Dokonać przyłączenia patelni do gniazda 5 x 16A znajdującego się w pomieszczeniu.

Instalacja elektryczna, do której ma być podłączone urządzenie powinna być wyposażona w środki odłączania na wszystkich biegunach zgodnie z PN-EN 60335-1.

Przyłączenie wyrównawcze

Urządzenie wyposażone jest w zacisk do przyłączenia zewnętrznych żył wyrównawczych oznaczony symbolem . Przed podłączeniem urządzenia należy sprawdzić prawidłowość wykonania i skuteczność działania połączeń wyrównawczych zgodnie z PN-IEC-60364-4-41.



Uruchomienie patelni może nastąpić po potwierdzeniu skuteczności ochrony przeciwporażeniowej wynikami pomiarów

3. INSTRUKCJA OBSŁUGI

3.1. Przygotowanie patelni do pracy

Przed pierwszym uruchomieniem należy:

- sprawdzić dane na opakowaniu i tabliczce znamionowej urządzenia
- usunąć folię ochronną oraz inne elementy opakowania ze wszystkich elementów obudowy oraz pokrywy patelni
- urządzenie odkonserwować, tzn. wewnątrz miski, pokrywę oraz obudowę dokładnie wymyć ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń, następnie dokładnie wypłukać
- zapoznać się z DTR urządzenia, w szczególności z instrukcją obsługi oraz wskazaniem BHP.

3.2. Próbny rozruch

- Włączyć urządzenie zgodnie z p.3.3.1.
- Nastawić pokrętkę regulatora temperatury na temperaturę w zakresie 80±110°C i sprawdzić czy po jej osiągnięciu nastąpi samoczynne wyłączenie układu grzewczego.
- Wygrzać płytę przez około 60 minut w celu wypalenia ewentualnych pozostałości warstwy środka ochronnego w temperaturze ustawionej uprzednio.

3.3. Czynności podczas pracy

3.3.1. Włączenie ogrzewania płyty grzewczej

- a) Włączyć zasilanie łącznikiem klawiszowym /rys.1, poz.6/ ustawiając go w pozycji „ I ”. Powinna zaświecić się zielona lampka na łączniku sygnalizująca włączenie zasilania patelni.
- b) Obracając w prawo pokrętkę regulatora temperatury /rys.1, poz.7 i rys. 2B/ ustawić wymaganą temperaturę płyty grzewczej. Powinna zapalić się pomarańczowa lampka /rys.1, poz.8 i rys. 2B/ sygnalizująca włączenie ogrzewania płyty grzewczej. Po osiągnięciu nastawionej temperatury przez płytę grzewczą patelni, pomarańczowa lampka powinna zgasnąć /rys. 2C/. Dzięki zastosowanemu regulatorowi temperatury można zwiększać lub zmniejszać temperaturę grzania płynnie w zakresie od 50 do 270 °C. Ustawienie pokrętki na pozycję „0” powoduje wyłączenie układu grzewczego patelni /rys. 2 A/.


3.3.2. Czynności podczas przygotowywania potraw w patelni

- a) Sprawdzić, czy zbiornik patelni znajduje się krańcowym górnym położeniu
- b) Unieść pokrywę i pokryć płytę grzewczą cienką warstwą tłuszczu
- c) Włączyć zasilanie łącznikiem klawiszowym /rys.1, poz.6/ ustawiając go w pozycji „ I ”. Ustawić pokrętkę regulatora temperatury /rys.1, poz.7 i rys.2B/ żadaną temperaturę. Wstępnie rozgrzać patelnię bez wsadu.
- d) Patelnię należy rozgrzewać do momentu zgaśnięcia pomarańczowej lampki /rys.1, poz.8 i rys.2B/ (przy ustawieniu na 170°C jest to około 15minut). Zaleca się odczekać jeszcze około10 minut po zgaśnięciu lampki. Wyżej opisana czynność konieczna jest do ustabilizowania oraz wyrównania się temperatur na płycie. Jeśli zaczniemy smażyć przed ustabilizowaniem się temperatur możemy spowodować przypalenie produktów.
- e) Na tak rozgrzaną płytę nakładamy tłuszcz (można też rozgrzewać patelnię z nałożonym wcześniej tłuszczem lub olejem). Po rozgrzaniu tłuszczu kładziemy produkt przeznaczony do smażenia. W trakcie smażenia przekładać produkty na płytę grzewczej aby uniknąć przypalenia.

- f) W przypadku smażenia kotletów po 5 minutach kotlet powinien być jednostronnie usmażony. Odwracamy go na drugą stronę i w sumie po 10 minutach kotlet zdejmujemy z płyty dostatecznie usmażony. Następnie możemy ułożyć nową porcję dodając tyle tłuszczu aby kotlety zanurzone były do połowy. W trakcie smażenia lub pieczenia po stwierdzeniu, że tłuszcz jest zbyt gorący lub za chłodny należy pokrętkiem regulatora temperatury tak dobrać temperaturę, aby proces przebiegał prawidłowo. Pokrywa patelni w początkowej fazie smażenia powinna być uchylona, natomiast w końcowej przymknięta. Stosujemy to dlatego, aby pieczeń nie traciła na swoistym aromacie i zabezpieczamy ją przed nadmiernym wysuszeniem. Regulator temperatury podczas smażenia będzie cyklicznie załączał i wyłączał grzałki, utrzymując w ten sposób nastawioną temperaturę. Sygnalizowane jest to przez zapalenie i gaśnięcie pomarańczowej lampki /rys.1, poz.8/.
- g) W przypadku przygotowywania potraw lub produktów płynnych i półpłynnych np. sosów należy zwrócić uwagę aby nie napełnić zbiornika powyżej górnego poziomu oznaczonego na tylnej ścianie.

 **Jeśli misa patelni nie jest całkowicie opuszczona (nie znajduje się w położeniu poziomym) załączenie grzałek jest niemożliwe.**


 **Nigdy nie należy zostawiać patelni podczas pracy bez nadzoru.**


 **Gdy olej zacznie intensywnie dymić, należy natychmiast zmniejszyć ustawioną temperaturę.**

 **Nie należy całkowicie zamykać pokrywy przy nastawie regulatora temperatury powyżej 200°C, gdyż można spowodować samozapłon oleju.**

3.3.3. Przechylenie zbiornika /misy/, zlewanie produktu

- a) Wyłączyć zasilanie patelni ustawiając wyłącznik główny /rys.1, poz.6/ w położeniu „0”. Zielona lampka na wyłączniku powinna zgasnąć.
- b) Przy pomocy uchwyty /rys.1, poz.3/ podnieść pokrywę /rys.1, poz.2/. Pokrywę podnieść do jej krańcowego położenia otwarcia /rys.1A/.
- c) Podstawić pod lejek zbiornika naczynie.
- d) Chwycić jedną ręką za uchwyt i dźwignię mechanizmu zapadkowego /rys.1, poz.4,5/ po czym przyciągnąć dźwignię do uchwyty. Naciskając na uchwyt do dołu przechylić zbiornik /misę/ do uzyskania maksymalnego przechyłu i następnie zwolnić dźwignię mechanizmu zapadkowego. Zbiornik /misa/ zostanie zablokowany w położeniu maksymalnego przechyłu /rys.1A/.
- e) Zawartość zbiornika zostanie złana do podstawionego naczynia.
- f) W celu poniesienia zbiornika chwycić jedną ręką za uchwyt i dźwignię mechanizmu zapadkowego /rys.1, poz.4,5/ po czym przyciągnąć dźwignię do uchwyty. Trzymając za uchwyt i dźwignię /rys.1, poz.4,5/ podnosić powoli zbiornik /misę/, który pod własnym ciężarem zacznie wracać do położenia początkowego /poziomego/.
- g) Zbiornik /misę/ można w zależności od potrzeb przechylić i zablokować oprócz położenia maksymalnego wychylenia w dwóch położeniach pośrednich /rys.1B/. W tym celu należy przy odpowiednim przechyleniu zbiornika zwolnić dźwignię mechanizmu zapadkowego.

 **Patelnia posiada wyłącznik krańcowy który odłącza układ grzewczy po przechyleniu zbiornika. Po powrocie zbiornika w położenie poziome układ grzewczy zostanie ponownie załączony. Z tego względu przed przechyleniem zbiornika należy wyłączyć zasilanie patelni wyłącznikiem głównym**

 **Przy zlewaniu zawartości zbiornika /misy/ należy zachować szczególną ostrożność aby nie narazić się na poparzenie. Przed rozpoczęciem i w trakcie przechylania zbiornika należy ustawić się z boku patelni, tak aby zabezpieczyć się przed oblanie gorącym produktem. Nigdy na należy stawać na wprost zbiornika przed rozpoczęciem i w trakcie jego przechylania!**

 **Zbiornik należy przechylać oraz podnosić płynnie i ostrożnie aby nie spowodować przelewania gorącego produktu ze zbiornika i nie narazić się na poparzenie.**

 **W trakcie przechylania uważać na pokrywę patelni aby nie narazić się na uderzenie.**

3.4. Czynności po zakończeniu pracy patelni

- a) Ustawić pokrętko regulatora temperatury /rys.1, poz.7 i rys.2A/ w położenie „0”.
- b) Wyłączyć zasilanie patelni ustawiając wyłącznik główny /rys.1, poz.6/ w położenie „0”. Zielona lampka na wyłączniku powinna zgasnąć.
- c) Począkać aż urządzenie schłodzi się.
- d) Dokładnie wymyć zbiornik /misę/ patelni i pokrywę wodą z płynem do mycia naczyń, następnie wypłukać, wytrzeć i osuszyć.

3.5. Uwagi eksploatacyjne

- 1) Aby zapobiec przypalaniu i przywieraniu produktów do płyty, należy usuwać resztki panierki które oddzielają się od smażonych produktów i opadają na dno misy. Po zauważeniu że resztki panierki zaczynają przywierać do płyty, należy zlać olej i wyczyścić płytę patelni. Zlany olej można użyć ponownie ale bez osadu który pozostał na dnie naczynia.
Należy zwrócić na to uwagę szczególnie przy smażeniu mięs otoczonych tylko mąką. W tym przypadku przypalenia mogą wystąpić już przy drugim, trzecim wsadzie.
- 2) **Niedopuszczalne jest pozostawienie po smażeniu patelni z olejem i resztkami panierki która opadła na dno, na następny dzień. Spowoduje to przypalenia smażonych produktów.**
- 3) Pieczone mięsa i ryby powinny być dobrze rozmrożone. Źle rozmrożone produkty mają tendencję do przypalania się.
- 4) Przy przyrządzaniu mięs wcześniej usmażonych i podlanych wodą (duszonych) oraz przy odgrzewaniu dużych mas np. bigosu, gołąbków należy zwrócić uwagę na to aby często mieszać wsad i stopniowo nastawiać wymagana temperaturę. Nie przestrzeganie tej zasady spowoduje przypalenie produktu.
- 5) Patelnia wyposażona jest ogranicznik temperatury który działa w przypadku awarii regulatora temperatury. Zabezpiecza misę patelni przed nadmiernym wzrostem temperatury i zabezpiecza elementy grzejne przed przepaleniem. Jego zadziałanie polega na rozłączeniu obwodów regulacji temperatury oraz zasilania grzałek elektrycznych i **oznacza awarię urządzenia**. Należy wtedy odłączyć patelnię z sieci elektrycznej i usunąć uszkodzenie.
- 6) **W przypadku opadania pokrywy należy zdjąć osłonę zawiasów /rys.1, poz.12/, następnie wyregulować napięcie gum na tarcze cierne, przez odpowiednie dokręcenie sześciokątnych nakrętek.**

4. WSKAZANIA BEZPIECZEŃSTWA I HIGIENY PRACY

Przed przystąpieniem do pracy, obsługujący powinien zapoznać się z zasadami:

- prawidłowej eksploatacji patelni na podstawie niniejszej dokumentacji techniczno-ruchowej,
- eksploatacji urządzeń elektrycznych oraz bezpieczeństwa pracy w zapleczach kuchennych,
- udzielania pierwszej pomocy w nagłych przypadkach.

Szczególnie ważne jest, aby:

- patelnia była użytkowana i obsługiwana wyłącznie przez osoby przeszkolone w zakresie jej obsługi i które zapoznały się z instrukcją obsługi patelni,
- przed pierwszym uruchomieniem patelni, oraz co najmniej raz w roku sprawdzić skuteczność ochrony przed porażeniem prądem elektrycznym,
- nie dopuszczać do wykonywania napraw i regulacji patelni osób nieupoważnionych,
- przed przystąpieniem do konserwacji lub naprawy należy odłączyć zasilanie elektryczne,
- w sprawie wszelkich napraw zwracać się do autoryzowanego serwisu, żądając oryginalnych części zamiennych,
- w razie skaleczenia, poparzenia lub porażenia prądem elektrycznym, niezwłocznie udzielić pierwszej pomocy,
- zabrania się mycia i polewania urządzenia za pomocą strumienia bieżącej wody,
- do misy nie należy wlewać produktu powyżej oznaczonego wewnątrz zbiornika poziomem,
- nie wolno zalewać rozgrzanej misy wodą!
- nie opierać się o misę patelni,



Nieprzestrzeganie powyższych wskazań grozi poparzeniem lub porażeniem prądem elektrycznym.

5. INSTRUKCJA KONSERWACJI, KONSERWACJA I NAPRAWY

5.1. Konserwacja ciągła

- a) Należy utrzymywać urządzenie w stanie spełniającym wszelkie warunki higieniczno-sanitarne.
- b) Codziennie czyścić części ze stali nierdzewnej wodą z płynem do mycia naczyń, dokładnie płukać i ostrożnie wysuszyć.
- c) Po opróżnieniu zbiornika /misy/ patelni, dokładnie go wymyć za pomocą szczotki nylonowej, Następnie wytrzeć i wysuszyć.
- d) Jeśli urządzenie ma być nie używane przez dłuższy czas, dokładnie oczyścić wszystkie stalowe powierzchnie za pomocą szmatki zwilżonej olejem wazelinowym w celu nałożenia warstwy ochronnej. Okresowo przewietrzać pomieszczenie.
- e) Nigdy nie używać materiałów ściernych takich jak: zmywaki stalowe, wata stalowa, szczotki stalowe bądź skrobaki, które mogą uszkodzić powierzchnie patelni.
- f) Bezwzględnie unikać wszelkich kontaktów stałych lub okresowych części wykonanych ze stali nierdzewnej z materiałami korodującymi, aby nie powodować korozji galwanicznej.
- g) Nie stosować zbyt gruboziarnistej soli kuchennej (o ziarnie powyżej 3mm), gdyż może się ona osadzać na dnie zbiornika /misy/ i po pewnym czasie powodować uszkodzenie.
- h) Pokrywa zbiornika, jeśli patelnia nie jest używana, powinna być otwarta.
- i) Nie należy zostawiać wody w zbiorniku /misie/ patelni nieużywanej.

5.2. Konserwacja okresowa

Poza bieżącymi czynnościami konserwacyjnymi, do użytkowania patelni należy okresowa kontrola. Po okresie gwarancji raz na rok należy zlecić dokonanie przeglądu technicznego serwisowi. W szczególności należy:

- a) Sprawdzić połączenia elektryczne i ewentualnie zacisnąć końcówki przewodów elektrycznych na aparatach elektrycznych i na grzałkach.
- b) Sprawdzić stan i prawidłowość działania poszczególnych elementów
- c) Sprawdzić skuteczność ochrony przed porażeniem prądem elektrycznym.
- d) W przypadku opadania pokrywy należy zdjąć osłonę zawiasów /rys.1, poz12/ następnie wyregulować napięcie gum na tarczy cierne dokręcając sześciokątne nakrętki.



Konserwację okresową mogą wykonywać wyłącznie osoby do tego upoważnione i przeszkolone w zakresie obsługi i napraw urządzeń pracujących pod napięciem.

5.3. Naprawy i remonty

Producent patelni ŁÓDZKIE ZAKŁADY METALOWE "LOZAMET", poprzez swoją służbę serwisową zapewnia naprawy u odbiorcy oraz przeprowadza naprawy w siedzibie producenta. Wszystkie czynności regulacyjne i naprawcze powinny być wykonywane przez uprawnionego specjalistę. Producent nie ponosi odpowiedzialności za niewłaściwe lub niezgodne z zaleceniami podanymi w niniejszej dokumentacji użytkowanie wyrobu.

5.4. Wykaz typowych uszkodzeń i zalecane sposoby naprawy

OBJAWY	PRZYCZYNA	SPOSÓB USUNIĘCIA
Po ustawieniu włącznika głównego w poz. „I” nie świeci zielona lampka, nie można załączyć układu grzewczego. Po ustawieniu regulatora temperatury w położenie inne niż „0”, nie zapala się pomarańczowa lampka oznaczająca pracę grzałek	Brak zasilania	Sprawdzić czy jest napięcie w instalacji elektrycznej oraz czy patelnia jest podłączona do instalacji. Jeśli patelnia nadal nie daje się włączyć należy zgłosić ją do naprawy.
Po ustawieniu włącznika głównego w poz. „I” nie świeci zielona lampka ale można załączyć grzałki regulatorem temperatury.	Uszkodzenie lampki na wyłączniku	Zgłosić patelnię do naprawy. Wymienić uszkodzony wyłącznik.

Po ustawieniu włącznika głównego w poz. „1” świeci zielona lampka, można załączyć grzałki regulatorem temperatury ale przy pracy grzałek nie świeci pomarańczowa lampka	Uszkodzenie lampki	Zgłosić patelnię do naprawy. Wymienić uszkodzoną lampkę.
Po ustawieniu włącznika głównego w poz. „1” świeci zielona lampka ,oraz po ustawieniu regulatora temperatury w położenie inne niż „0 zapala się pomarańczowa lampka oznaczająca pracę grzałek ale płyta grzewcza nie nagrzewa się.	Uszkodzenie grzałek elektrycznych	Należy wymienić uszkodzone grzałki
	Zadziałał ogranicznik temperatury	Zadziałanie ogranicznika temperatury oznacza awarię urządzenia. Należy zgłosić urządzenie do naprawy. Należy odłączyć urządzenie z sieci elektrycznej i usunąć uszkodzenie.
Po ustawieniu włącznika głównego w poz. „1” świeci się zielona lampka ale nie można załączyć układu grzewczego regulatorem temperatury pomarańczowa lampka nie świeci się.	Uszkodzenie regulatora temperatury	Zgłosić patelnię do naprawy. Wymienić uszkodzony regulator

6. WYPOSAŻENIE PATELNI

Każda patelnia wyposażona jest w :

- Przewód zasilający z wtyczką
- Dokumentację Techniczną – Ruchowa.
- Kartę gwarancyjną

7. WYKAZ CZĘŚCI ZAMIENNYCH.

	Nazwa	Nr rysunku lub normy	Rys.	Poz.
1	Grzałka 1,8 kW	PH.A.10.05.00.00.0	3	8
2	Pokrętko	EH.A.10.05.01.00.0/0	1 -	7 2
3	Oznacznik pierścieniowy PHA	PH.A.10.00.00.05.0	1 -	7 2
4	Regulator temperatury 50÷300°C, kapilara 850mm, czujka ø 3 x 170mm	B118- A001	1 3	7 6
5	Ogranicznik temperatury 325°C, kapilara 850mm, czujka ø 3 x 170mm	B131- A001	1 3	9 3
6	Lampka sygnalizacyjna pomarańczowa	C027500NAF	1 -	8 2
7	Łącznik klawiszowy	W 4.1.8/B	1 3	6 4
8	Wyłącznik krańcowy	5211-450	3	5
9	Stycznik	11BG09 10 A230	3	2
10	Krażek cierny	PH.A.06.01.00.05.1	1	13
11	Sprężyna gumowa	PH.A.06.01.00.02.1	1	14

8. OPISY ZAŁĄCZONYCH RYSUNKÓW

Rysunek 1 – Widok ogólny patelni typu PHA.025

Rysunek 1A – Widok patelni typu PHA.025 z podniesioną pokrywą

Rysunek 1B – Widok patelni typu PHA.025 z przechylonym zbiornikiem /misa/

- B** - wyprowadzenie przewodu zasilającego instalacji elektrycznej
▽ - przyłączy ekwipotencjału

1. uchylny zbiornik /misa/
2. pokrywa z przeciwwagą
3. uchwyt pokrywy
4. dźwignia blokady przechyłu
5. uchwyt do przechylania
6. wyłącznik główny
7. regulator temperatury
8. lampka sygnalizująca osiągnięcie temperatury
9. ogranicznik temperatury
10. podstawa
11. regulowane stopki
12. osłonka zawiasów pokrywy
13. krążek cierny /2 sztuki/
14. sprężyna gumowa /2 x po 3 sztuki/
15. półka

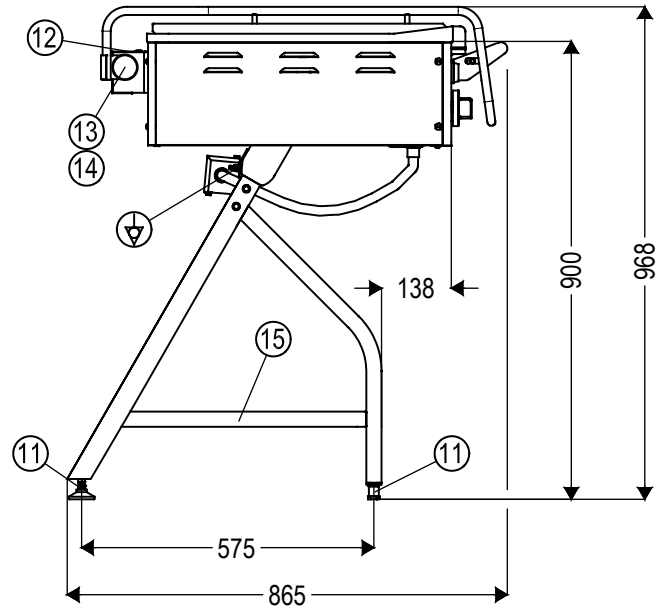
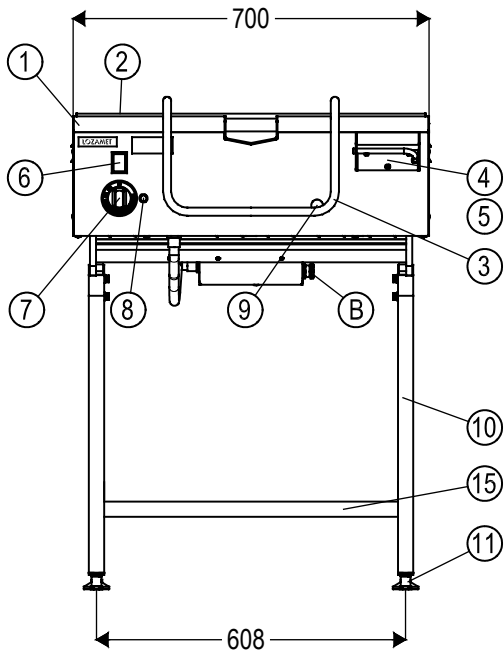
Rysunek 2 – Pokrętło regulatora temperatury

Rysunek 3 – Rozmieszczenie aparatów elektrycznych

1. listwa przyłączeniowa /w obudowie poz.9/
2. stycznik grzałek /w obudowie poz.9/
3. ogranicznik temperatury
4. wyłącznik główny
5. łącznik krańcowy
6. regulator temperatury
7. przewody zasilające łącznik krańcowy
8. grzałki jednofazowe 1,8 kW ; 230V
9. obudowa aparatów
10. pancerz osłonowy przewodów elektrycznych

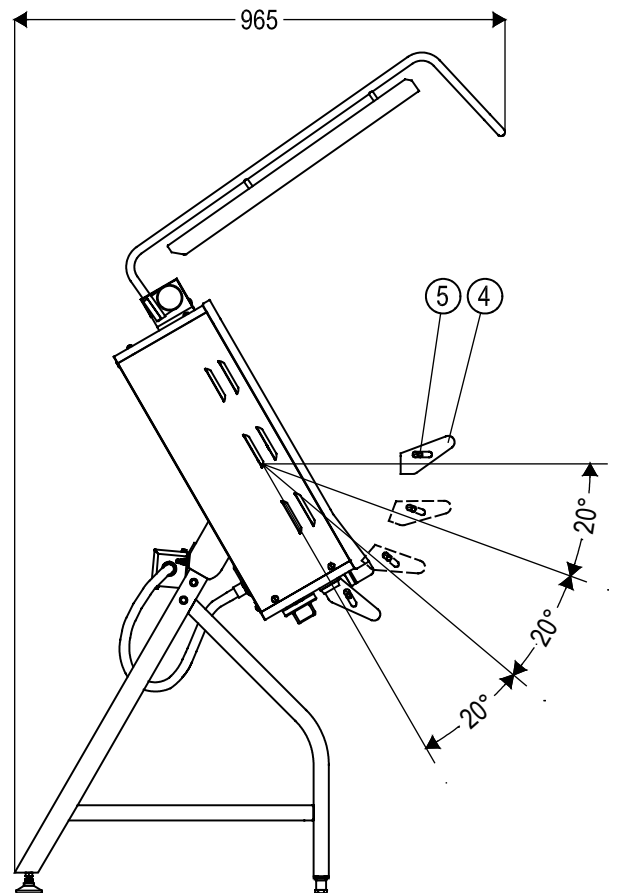
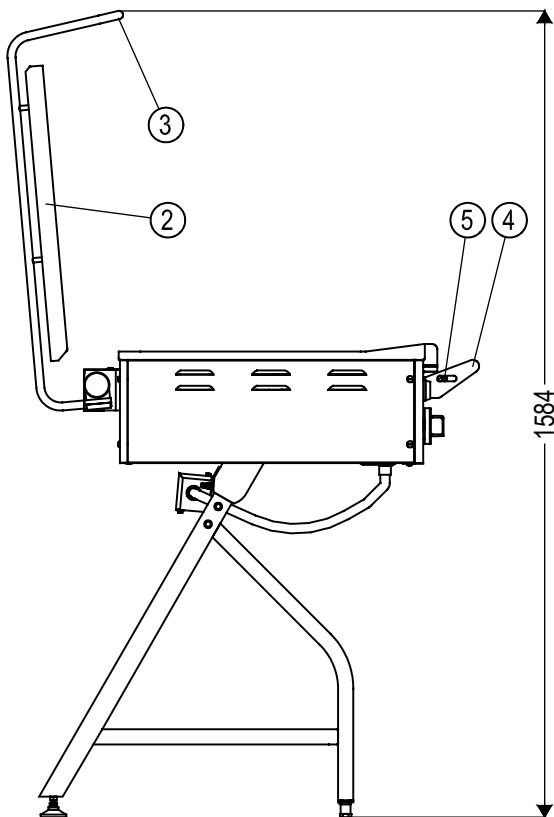
Rysunek 4 – Schemat elektryczny patelni PHA.025

- X1 - listwa przyłączeniowa
K1 - stycznik grzałek
B2 - ogranicznik temperatury
Q1 - wyłącznik główny
S1 - łącznik krańcowy
B1 - regulator temperatury
H1 - lampka sygnalizująca pracę grzałek
E1, E2, E3 - grzałki jednofazowe 1,8 kW ; 230V

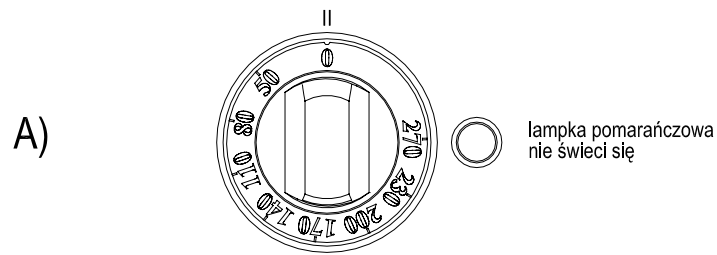


A)

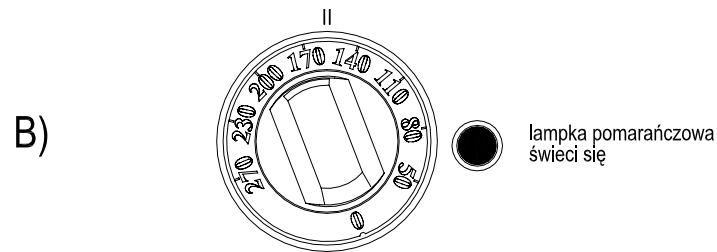
B)



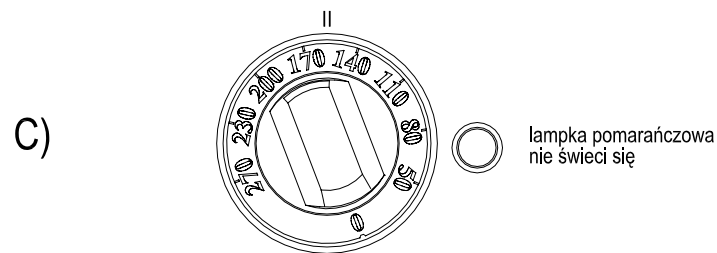
Rysunek 1. Patelnia elektryczna przechylna typu PHA.025



układ grzewczy wyłączony

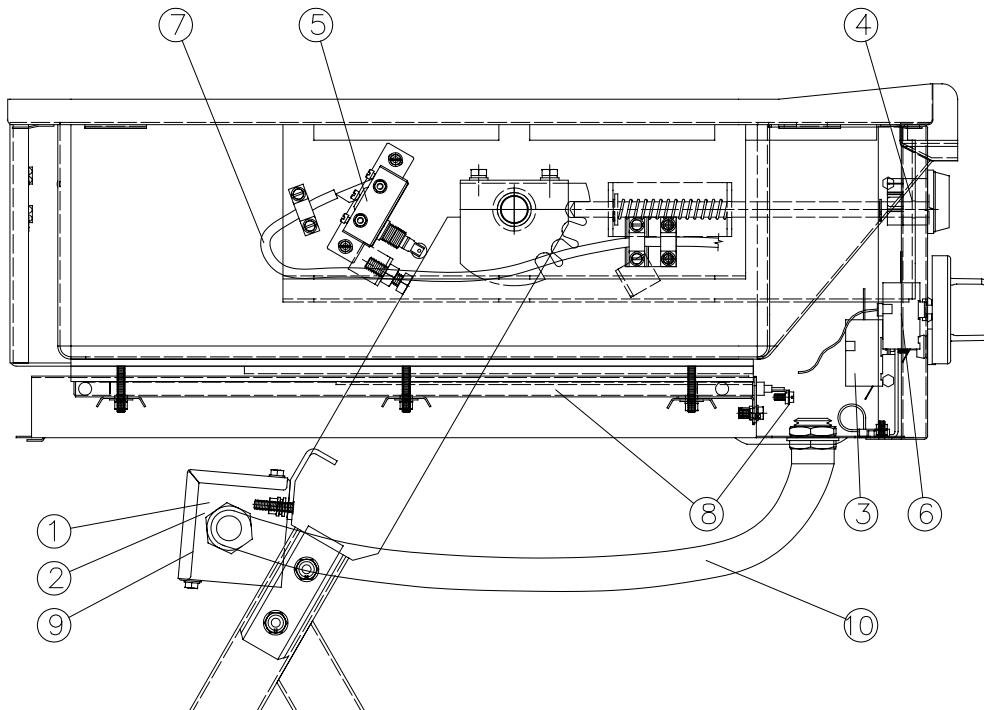


nastawiona temperatura

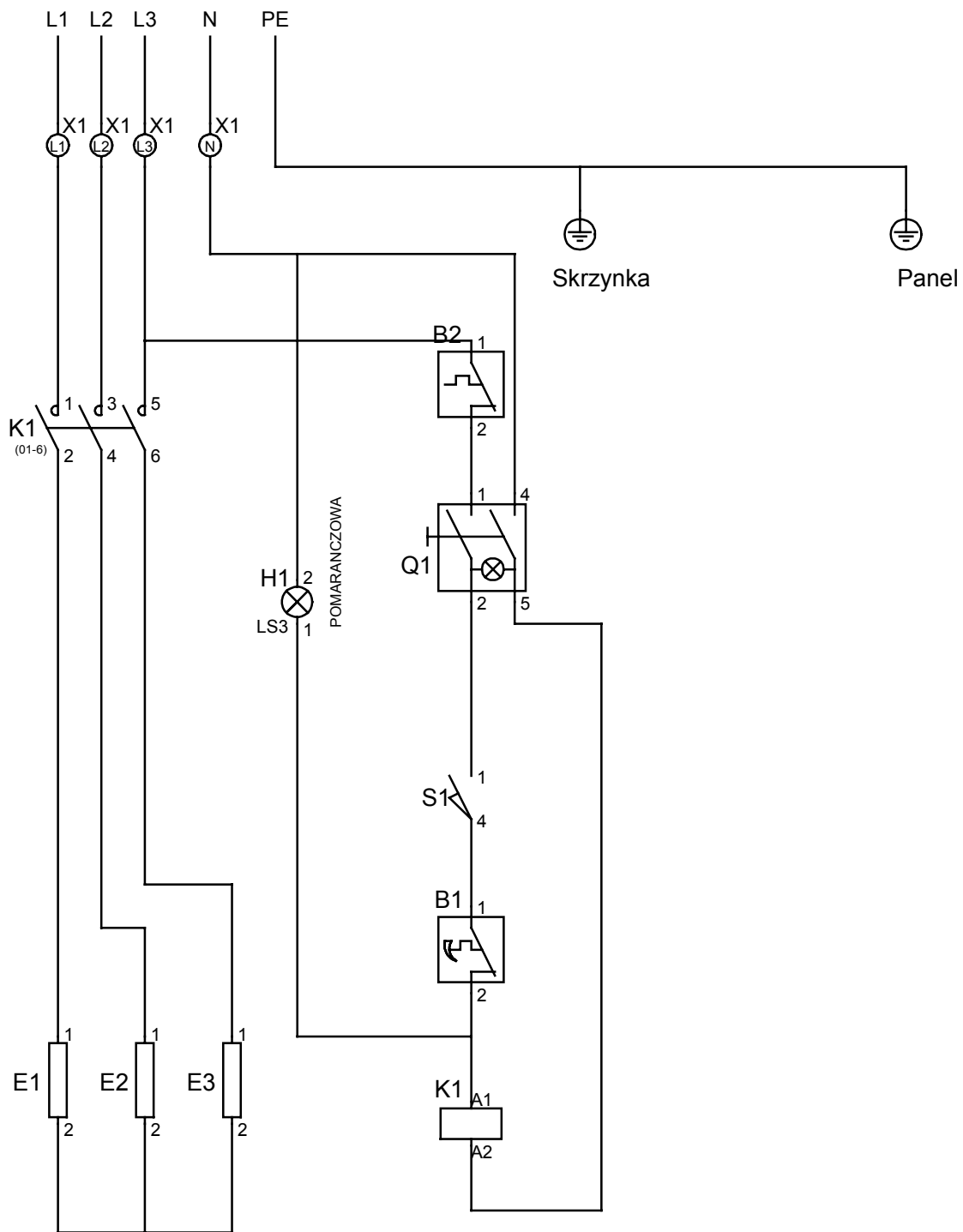


osiągnięta nastawiona temperatura

Rysunek 2. Pokrętko regulatora temperatury



Rysunek 3. Rozmieszczenie aparatów elektrycznych



Rysunek 4. Schemat elektryczny patelni